Parc Taulí
Consorci Corporació Sanitària

ANNEX I

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS DE 5a GAMMA PER A LA CUINA DEL CONSORCI CORPORACIÓ SANITÀRIA PARC TAULÍ (CCSPT) EXPEDIENT NÚM. 24SM0132

1. OBJECTE I DESCRIPCIÓ TÈCNICA DELS ELEMENTS

1.1 Constitueix l'objecte d'aquest plec definir els aspectes i les condicions tècniques a que s'ha d'ajustar el subministrament de productes alimentaris de 5a gamma per a la cuina, per al consum dels usuaris i els professionals del CCSPT. La distribució dels quals es determina que sigui per a la cuina ubicada a l'edifici Taulí, d'acord amb la durada establerta en el quadre de característiques del contracte.

1.2 L'òrgan contractant emetrà les comandes assignades exclusivament a l'empresa adjudicatària, que s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats que li siguin demanats.

Tanmateix, el CCSPT podrà emetre comandes a altres proveïdors quan l'empresa contractada no subministri un determinat producte, o quan per causes degudament justificades (d'incompliment del subministrament específic per part de l'adjudicatari, manca de subministrament, etc.) sigui necessari el subministrament d'altres proveïdors aliens a la relació comercial estipulada. En aquests supòsits el cost d'aquesta adquisició serà assumida per l'empresa adjudicatària.

1.3 El CCSPT podrà incloure nous productes i matèries primeres quan creguin convenient, com en el cas d'inclusió de nous plats en els menús establerts en el moment de la licitació o segons variacions de l'oferta de mercat.

1.4 L'empresa adjudicatària proporcionarà totes les **fitxes tècniques originals** i la **fotografia de l'embalatge d'entrega** de cada un dels productes i matèries primeres, en format electrònic (USB) al departament d'Alimentació, mitjançant USB en el moment de l'entrega de les mostres. La no entrega de totes les fitxes tècniques suposarà la no valoració de l'oferta del licitador.

1.5 Cada un dels productes i matèries primeres inclosos en el procediment, i necessaris per a l'execució d'aquest contracte, hauran de ser codificats per l'empresa adjudicatària. Aquesta codificació s'haurà de proporcionar en un llistat en format electrònic i en paper en el moment de l'entrega de les mostres, i serà la que es farà constar en els corresponents albarans d'entrega, segons s'indica en la clàusula 7.1.

2. COMANDES

2.1 El CCSPT tramitarà les comandes dels queviures i matèries primeres, als adjudicataris, segons les necessitats del centre.

2.2 El mínim d'entrega serà d'1 dia per setmana, a concretar posteriorment a l'adjudicació dels lots.

2.3 En el cas que el dia d'emetre la comanda coincideixi amb un festiu, s'efectuarà el dia immediatament anterior hàbil.

2.4 Sempre que hi hagi qualsevol canvi de calendari pel que fa als dies d'emissió de les comandes o de la recepció de les matèries primeres (període de vacances, dos o més dies festius consecutius, vaga de transport, casos d'excepció,...), les dues parts estan obligades a pactar un pla de contingència que no afecti el normal desenvolupament de la relació comercial.

2.5 Excepcionalment es podran fer comandes per servir de forma immediata, que no estiguin contemplades en els calendaris establerts.

2.6 Les comandes es trametran per correu electrònic. Només es podrà utilitzar un altre sistema en cas d'impediments tècnics, sempre i quan deixi constància del contingut i de la seva recepció.

3. CONDICIONS I TERMINIS D'ENTREGA

3.1 HORARI DE RECEPCIÓ

Els horaris de recepció de les mercaderies al magatzem dels serveis d'alimentació del CCSPT s'estableix entre les 7:00 h i les 11:00 h, a partir del qual serà potestat exclusiva del CCSPT admetre o no el subministrament. En el cas de la no admissió, el CCSPT es reserva el dret de fixar la nova hora de lliurament del subministrament.

Les comandes de subministrament immediat que es referencien a la clàusula 2.5 d'aquest plec hauran de ser entregades a l'hora que es determini en el moment d'efectuar la petició.

3.2 LLOC DE RECEPCIÓ

Els productes i les matèries primeres seran entregats al magatzem de la cuina del CCSPT:

- **CCSPT**
  HOSPITAL DE SABADELL
  Edifici Taulí (darrera urgències)
  c/ Parc Taulí, 1
  08208 Sabadell

En el supòsit que es canviï la ubicació del moll de descàrrega, nou punt de lliurament i/o la necessitat de canviar els circuits, l'empresa adjudicatària s'haurà d'ajustar a les noves necessitats segons allò que determini el CCSPT.

L'entrega serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de la unitat receptora indiqui al representant de l'empresa i l'entrega de l'albarà acreditatiu dels articles recepcionats.

Els possibles retards seran notificats al CCSPT per la direcció o el responsable que determini l'empresa adjudicatària. La demora reiterada o injustificada dels lliuraments, així com d'incompliment de tot allò establert en el contracte, serà objecte de penalització o resolució contractual, d'acord a les condicions estipulades al Plec de Clàusules Administratives Tipus que regeixen la present contractació.

El transportista haurà de sol·licitar la presència del responsable de la recepció d'aliments del CCSPT i lliurar-li els productes i l'albarà en mà. **Sota cap concepte deixarà la mercaderia sense lliurar-la al responsable de la recepció del CCSPT** ja que, en aquest cas, es considerarà que no ha estat entregada al magatzem del CCSPT i no es tramitarà l'albarà.

4. NORMATIVA APLICABLE. OBLIGACIONS DELS OPERADORS ALIMENTÀRIS ALIMENTARIS ADJUDICATARIS

Tots els productes subministrats per l'empresa adjudicatària estaran subjectes al compliment de les especificacions en la normativa tècnic-sanitària, en el Codi Alimentari Espanyol (CAE) així com la normativa específica de l'àmbit alimentari.
L'adjudicatari és responsable del compliment de la normativa en matèria de producció, emmagatzematge, envasat, comercialització i presentació dels productes, embalatges i etiquetat, transport i higiene, i altres normes que siguin aplicables en l'execució del present contracte.

SEGURETAT ALIMENTARIA

- Reglamento (CE) n°178/2002, de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

- Real Decreto 1801/2003, de 26 de Diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.

-Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición

ETIQUETATGE I INFORMACIÓ ALIMENTARIA

-Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE.

- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios *(Derogado a excepción del artículo 12 relativo al lote y el artículo 18 referido a la lengua del etiquetado).*

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991)

HIGIENE GENERAL DE PRODUCTES ALIMENTARIS

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2074/2005, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005
- Real Decreto 639/2006, de 26 de Mayo de 2006, por el que se modifica el Real Decreto 2551/1994, de 29 de diciembre, por el que se establecen las condiciones de sanidad animal y sanitarias aplicables a los intercambios e importaciones de productos no sometidos a las normas específicas establecidas en el Real Decreto 49/1993, de 15 de enero, y en el Real Decreto 1316/1992, de 30 de octubre. (B.O.E. 27.05.2006)
- Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006)
- Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas Directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo y la Decisión 95/408/CE del Consejo.

4.1 L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'empresa contractant el document d'inscripció i autorització de la seva indústria al **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)** i/o en el ***Registro General Sanitario*** **(RGS),** degudament validada per la Direcció General de Salut Pública, segons s'estableix en el ***Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos***.

4.2 Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, pel que fa als aspectes higiènic-sanitaris, representants qualificats i autoritzats de la CSPT podran, en qualsevol moment i sense previ avís, realitzar visites a les seves dependències, tant abans de l'adjudicació del procediment, com en el període en què estigui vigent.

4.3 El licitador seleccionat farà arribar trimestralment un butlletí analític d'un laboratori acreditat amb el control microbiològic segons el Reglamento 2073/2005 i la seva modificació, d'un mínim de 2 referències.

5. CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL PRODUCTE

Els productes a subministrar hauran de ser els denominats de 5a GAMMA, productes saludables, segurs i innocus, però que conserven les seves propietats sensorials i nutricionals. Tot això comportarà un rigorós sistema de producció, higiene, control i sistema d'envasat que garantirà la seguretat del producte, la seva textura i qualitats organolèptiques originals.

Requeriments específics:

- Els licitadors hauran d'acreditar que el procés de producció dels aliments es basa en el tractament tèrmic de la pasteurització/esterilització, aconseguint l'eliminació dels possibles microorganismes patògens a la vegada que respectant les característiques organolèptiques originals dels aliments, tant nutricionals com sensorials (textura, sabor, olor, color).

- Els productes sol·licitats hauran d'anar etiquetats segons la normativa vigent, indicant el contingut, referència, lot, data de caducitat i mètode de regeneració, i tot allò que sigui necessari per al seguiment de la seva traçabilitat.
- Els triturats hauran de garantir la no addicció de sal, lactosa ni gluten, llevat del sodi propi que conté cada aliment.
- S'ha de garantir que la seva densitat sigui estable, entenent que sempre seran els mateixos ingredients, quantitats... per tant, sempre hauran de mantenir la mateixa densitat durant tota la relació comercial.
- Han de garantir que els triturats estiguin elaborats amb oli d'oliva.
- Cap producte sol·licitat haurà de contenir sal afegida.
- Els aliments on s'especifica un gramatge concret unitari, en cap cas hauran de variar ±10% del pes especificat per unitat.
- Es requereix una vida útil dels productes licitats d'un mínim de 60 dies a partir de la seva elaboració.
- Es requereix que el contractista disposi d'un sistema que garanteixi la traçabilitat dels productes.
- Serà imprescindible que el lictador aporti la Fitxa Tècnica de tots els plats licitats, que contingui entre d'altres: composició d'ingredients i valoració nutricional, procediment de regeneració, així com garanties de compliment de tots els requeriments establerts en el RD 3484/2000 pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparat.
- També serà obligatori aportar el document de declaració de dessensibilització contra al·lergògens de tots els productes licitats.

5.1. Els productes objecte de la present contractació hauran de complir les exigències que estipula la legislació vigent, sobretot pel que fa a:

- Denominacions
- Matèries primeres
- Procés d'elaboració

- Factors essencials de composició i qualitat
- Additius
- Conservadors
- Addicions essencials i facultatives
- Normes d'higiene i microbiològiques
- Composició fisicoquímica
- Tolerància en nivells de contaminants
- Condicions dels establiments d'elaboració, del material i del personal
- Manipulacions permeses i prohibides
- Característiques dels productes acabats
- Condicions d'emmagatzematge i transport
- Característiques de l'envasat, etiquetatge i retolació.

A més, s'hauran de tenir en compte la resta de les pautes circumscrites a la legislació vigent en el moment de la licitació i en el transcurs de la relació comercial.

La descripció de les característiques tècniques de cadascun dels articles són d'obligat compliment.

5.2 Si l'empresa adjudicatària canviés la marca comercial d'algun producte o algunes de les seves característiques, aquesta estarà obligada a notificar-ho al Servei d'Alimentació abans de l'entrega del nou producte. L'empresa adjudicatària haurà de presentar el formulari "Notificació canvi producte" amb totes les dades complimentades juntament amb la fitxa tècnica del nou producte i una mostra al Servei d'Alimentació del CCSPT. És important tenir en compte que els canvis no es podran fer efectius fins que no hi hagi l'acceptació, per escrit, per part del CCSPT.

5.3 Es valorarà de manera positiva un sistema alimentari local o de proximitat on la producció, la transformació, la distribució i el consum estan integrats, i tenen com a objectiu

comú millorar el nivell dels recursos ambientals, econòmics, socials i nutricionals d'un territori.

6. ACCIONS DE VIGILÀNCIA

6.1 COMPROVACIÓ DE LA RECEPCIÓ

Un representant especialitzat i qualificat de l'empresa contractant, conjuntament amb un altre degudament autoritzat per l'empresa adjudicatària, revisaran la quantitat, el pes (si cal), la temperatura (si cal), l'etiquetatge oficial on consti el contingut, referència, lot i data de caducitat dels productes subministrats. També, el representant del CCSPT i, comprovarà la coincidència entre la comanda, l'albarà i l'entrega.

En base als articles subministrats, el representant qualificat de la Institució realitzarà inspeccions a la recepció per establir un control de qualitat, seguint les normes estipulades d'acord amb el Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) i els Plans de Prerequisits d'aplicació obligatòria pel ***Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.*** Segons el resultat de la revisió podrà rebutjar algun/s article/s si ho creu convenient (previ avís al representant autoritzat de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé per estar deteriorat en major o menor grau.

En el cas de devolució de producte, segons el criteri tècnic del representant del CCSPT, s'obrirà una incidència i/o un registre de No Conformitat del qual s'entregarà una còpia al proveïdor. En el cas de les No conformitats, caldrà que el proveïdor emeti un informe redactat, en un termini màxim de 10 dies, les causes i explicant les mesures correctores que es prendran.

6.2 VEHICLES DE TRANSPORT

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els queviures en vehicles de transport autoritzats i diferenciats, segons els diferents grups de productes que continguin, d'acord al ***Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.***

Queden a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest serveis cap a tercers, eximint en tot cas al CCSPT.

6.3 PERSONAL

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que destini al compliment de les prestacions objecte del present contracte no tindrà cap dret ni vinculació laboral davant del CCSPT. També hauran de complir amb les condicions que es disposen en el ***Real Decreto 109/2010, de 5 de Febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.***

El CCSPT no serà responsable ni se subrogarà en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre l'adjudicatari i el seu personal, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular d'aquest contracte.

L'adjudicatari serà responsable de les condicions d'execució del treball relacionat amb el present subministrament i de tot allò relacionat amb la protecció de la seguretat i salut dels treballadors, d'acord amb el previst a la **Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals**.

6.4 EMBALATGES EXTERIORS I INTERIORS

El tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i les retolacions que s'exigeixen per a aquests subministraments són aquells que figuren en el Codi Alimentari Espanyol i altres legislacions vigents per a cada producte en concret i les seves modificacions posteriors.

També es regirà pel mateix criteri l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor segons queda estipulat a la legislació vigent, i al ***Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentaria facilitada al consumidor.***

Cal destacar que mai no s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta, o d'altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors d'infeccions. Només seran vàlids aquells que regula la normativa vigent pel transport i distribució d'aliments.

En el supòsit que la mercaderia se subministri en contenidors que no siguin de cartró (plàstic rígid, caixes,...) seran retirats per l'empresa adjudicatària, com a única responsable de la seva evacuació immediata en el moment de l'entrega.

7. ALBARANS

7.1 Totes les entregues efectuades al magatzem receptor del CCSPT aniran acompanyades d'un albarà que obligatòriament haurà d'identificar:

- Dades identificatives del CCSPT
- Dades identificatives de l'empresa adjudicatària
- Data i número d'albarà
- Número de la comanda del CCSPT
- Codi del producte assignat per l'empresa contractant
- Codi del producte assignat pel proveïdor
- Definició del producte
- Número/codi de lot
- Data caducitat
- Qualitat/Categoria
- Pes/Unitats
- Preu per unitat de mesura
- Import de l'albarà

- Imports dels impostos indirectes
- Import total

7.2 Les entregues es formalitzaran a partir d'un segell de rebut i la firma del representant autoritzat per CCSPT en l'albarà, requisits sense els quals l'operació no s'entendrà com a vàlida, amb els conseqüents efectes d'invalidació en el posterior procés de facturació i pagament.

7.3 Caldrà que l'albarà s'emeti, com a mínim, per duplicat i s'establirà la següent destinació:

- 1 còpia es retornarà al subministrador degudament firmada i segellada.
- 1 còpia restarà en poder de la unitat receptora com a comprovant de l'entrega.

7.4 Pel que fa als albarans de devolució dels productes retornats al subministrador per causes justificades i especificades en aquest plec, el CCSPT emetrà el corresponent albarà de devolució/incidència segons el model corporatiu vigent per a tal efecte. No obstant això, l'empresa adjudicatària haurà de remetre, per la seva banda, una factura rectificativa (abonament) en el cas que el material no es reposi, o bé un albarà d'entrega sense càrrec econòmic, en el cas que el producte sigui reposat.